Kartoffelsalat mit Würstchen-Kette

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (8-10 Personen)

» 150g Erbsen
» 1kg Kartoffel(n)
» 6 Ei(er)
» 1 Eisbergsalat
» 1 Dose Mandarine(n)
» 1 Dose Mais
» 1 Glas Mini- Wiener Würstchen
» 200g Miracle Whip (Joghurt)
» 250g Saure Sahne
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Erbsen auftauen lassen. Kartoffeln waschen und ca. 20min kochen. Anschließend abgießen, abschrecken, schälen und auskühlen lassen. Eier ca. 10min hart kochen. Abschrecken, schälen und auskühlen lassen.

2. Eisbergsalat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Mandarinen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Mais und Würstchen ebenfalls abtropfen lassen.

3. Eier sechsteln. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Salatcreme, Schmand und 5-8EL Mandarinensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat, Kartoffeln, Eier, Mandarinen, Mais, Erbsen und Salatsoße mischen, nochmals abschmecken. In einer großen Schüssel mit der Würstchen-Kette anrichten.

Nährwerte: 330kcal/E12g/F18g/KH27g pro Portion

angelegt am: 25.04.2005 Rezept-Nr: 1839

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke